

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. August 2025 ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Sophia Leidhold

Gorgonzola-Lauch-Orzotto mit gebackenem Eigelb, Ofentomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen und Lauchstroh

Zutaten für zwei Personen

Für das Orzotto:

160 g Orzo-Nudeln
 1 Stange Lauch
 2 kleine Zwiebeln
 1 Knoblauchzehne
 ½ Zitrone, Saft
 50 g Butter
 60 g Gorgonzola
 350 ml Gemüsefond
 100 ml trockener Weißwein
 1-2 Zweige Petersilie
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Lauch in Ringe schneiden und gründlich waschen. Etwas Lauch für das Lauchstroh beiseitelegen. Petersilie hacken.

In einem Topf Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Knoblauch und Zwiebeln darin andünsten, bis sie glasig sind. Lauchringe hinzugeben und weitere 3-5 Minuten weich dünsten. Orzo hinzugeben und kurz mitrösten. Anschließend mit Weißwein ablöschen und rühren bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Gemüsefond nach und nach hinzufügen, dabei gelegentlich umrühren. Pasta etwa 10-12 Minuten köcheln, bis sie cremig und „al dente“ ist.

Den Topf vom Herd nehmen, Gorgonzola und gehackte Petersilie unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und wenn nötig einer Prise Zucker abschmecken.

Für die Ofentomaten:

2 Tomatenrispen à ca. 8 Tomaten
 Olivenöl, zum beträufeln
 Zucker, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomatenrispen waschen und mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen. Anschließend mit Olivenöl beträufeln und in einer ofenfesten Form ca. 20-25 Minuten backen.

Für das Eigelb:

2 Eier
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Paniermehl, zum Panieren
 Salz, aus der Mühle

Eier trennen. Eigelb vorsichtig in Paniermehl wälzen und anschließend in heißem Fett (ca. 140 Grad) für wenige Sekunden frittieren. Mit Salz würzen.

Für das Lauchstroh:

Lauch, von oben
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Mehl, zum Mehlieren
 Salz, aus der Mühle

Lauch in sehr feine Streifen schneiden, in Mehl wälzen und ca. 40-50 Sekunden in heißem Fett ausbacken, bis diese knusprig sind. Mit Salz würzen.

Für die Sonnenblumenkerne:

1 EL Sonnenblumenkerne

Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.